ANNO PRIMO - N. 40 SABBATO 31 DICEMBRE 1842

Foglio Settimanale

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA'
AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

ECONOMIA RURALE

FACCENDE DEL MESE DI GENNAJO

Il proprietario agricoltore ha in questo mese per ordinario da occuparsi più in casa che fuori. Fa diverse riviste a' suoi vini per serbarli se migliorati, o per esitarli presto se hanno del difetto e del debole. Rivede sovente il formaggio, rivede le frutta per vendere quelle che danno sentore di non essere di durata. Fa uccidere il majale, e comporne le salciccie. Replica le diligenze per difendere gli agrumi dal freddo se comparisce estremo.

Fuori, visita tutte le parti del suo podere, e fa riparare i danni dei venti e delle pioggie, dando scolo alle acque stagnanti che fanno marcire i seminati: fa assicurare le siepi, oppure i fossi intorno al campo, perchè gli animali non v' entrino a suo danno.

Il contadino aguzza i pali e spacca le palanche per sostenere le viti; taglia il legname che serve a costruire aratri, carri, forche, pale, rastrelli, erpici, gioghi e manichi da zappe, da accette, da vanghe ec. scava ne' campi gli alberi secchi; leva dai salci i vimini (*venchi, stroppe*). Rinforza di letame le viti vecchie e le novelle se sono deboli; e le vanga, levando loro le superficiali radici. Scava fossi, fa capezzagini (gavini) o ripulisce le fatte. Livella e colma il campo, se ne ha bisogno. Nè trascura di visitare spesso le stalle, specialmente de' bovi aratori, facendo somministrar loro ottimo cibo e copioso, e con fare di giorno rinnovar l'aria nelle medesime, e tenendole ben chiuse durante la notte.

La madre di famiglia, incaricata della economia domestica, visiterà le uve e le altre frutta, togliendo ciò che va al fracido; e visiterà ancora i magazzini del grano, dell' olio, del formaggio ec. riparando ad ogni disordine. Badi ancora al pollajo, che non vi manchi il sabbione in cui le galline si possano voltolare, e le cestine

semipiene di fieno, per accogliere le uova, che in questo mese le galline cominciano a fare. Il pollajo si tenga netto e pulito. Diasi da mangiare alle galline ogni specie di grano, ma non si lasci loro mangiare vinaccioli o semi dell'uva, che le fanno sterili. Si è trovato, non ha guari, che giova loro la crusca dei tutoli o torsoli di formentone (*bòtoli, panoglaz, curùbui*) macinati e fatti bollire quanto basta. Una gallina ben nutrita può dare in un anno 160 uova.

Il pecorajo non faccia mancare il cibo d'inverno, come le paglie di legumi, le sanse delle uve (*zarpe*), il fieno, le radici, i lupini ec. alle pecore stazionarie; e abbia cura delle gravide, le quali hanno bisogno di più abbondante alimento.

L'ortolano, quando non sia gelata la terra, vanga tutti quegli spazj dell'orto che deve seminare in primavera, cava i fossi, accomoda gli scoli, e ripulisce l'orto. Quando sia ghiaccio, esamina attentamente gli alberi e le siepi per levarne i cartocci, che brucia, onde assicurarsi che gl'insetti non devasteranno l'orto. Se la stagione sia oltremodo cattiva, che non possa operare cosa alcuna nell'orto, sta in casa a disporre, ripulire, e far accomodare i suoi strumenti. Coglie ogni buon giorno per ammassare qualunque sorta di immondizie, per preparare buoni letami, ai quali unisce le purgature dei cavi o fossi. Andando bene il gennaio può seminare in luoghi ben riparati e inclinati verso il sole, fave napolitane, ceci rossi, piselli, e cavoli, e di questi ultimi trapiantarne: inoltre può piantare cipolle, agli e porri. Tagli le cime delle insalate, e le leghi per farle bianche. Farà il semenzajo de' sorbi, de' peschi, de' noci, de' mandorli, de' prugni, de' peri, dei meli ec. per avere a suo tempo i piantoni da vendere o da trasportare; e torrà via il musco e l'erbe parassite dagli alberi fruttiferi.

Il giardiniere pianterà le rose di diverse specie; preparerà le ajuole pei fiori d'estate; aprirà e chiuderà nelle debite ore le stanze ove sono riposte le piante gentili e le forestiere, e avrà cura de' fiori di primavera come tulipani, anemoni, ranuncoli, gigli, giacinti, violette di marzo ecc. pettinando le aiuole dopo i venti boreali, e svellendo qualche erba che vi sarà nata.

ECONOMIA PUBBLICA

I RICCHI E I POVERI

Il Curato e Giannetto

CUR. Seguendo i progressi della società verso l'incivilimento noi abbiamo osservato, sig. Giannetto, i felici effetti della sicurezza, della proprietà, e della divisione del lavoro. Gli è da quest'epoca stessa che comincia la distinzione fra il ricco ed il povero.

GIANN. E tutti i mali che genera la disuguaglianza delle condizioni. Ah questo è il lato brutto del quadro, sig. Curato! La cattiva erba cresce col frumento.

CUR. Io non vedo perchè si debba chiamare un male codesta distinzione. Se essa non ha luogo nello stato selvaggio, gli è che l'indigenza vi è generale, perchè allora tutti son poveri, per la ragione che nessuno può procurarsi più che l'assoluto necessario. Quando la civiltà si stabilisce, i vantaggi che nascono dalla divisione del lavoro mettono l'uomo abile e industrioso al punto di acquistare più che non gli fa di mestieri per soddisfare i suoi bisogni e le sue brame. La sua perseverante attività permette che questo eccedente s'accumuli col tempo; e quest'uomo diventa ricco, mentre un altro meno industrioso, non guadagnando ogni giorno che la sua sussistenza, resta nella povertà e nulla possede.

GIANN. Io non vedo l'utilità di questa accumulazione di ricchezza. Fa d'uopo o spenderla, o nasconderla. Nel primo caso, l'uomo industrioso verrà a quella di trovarsi povero come gl'indolenti suoi vicini; nel secondo, il tesoro accumulato non sarà utile a nessuno.

CUR. Il vostro dilemma è presentato in un modo assai ingegnoso; ma confesserete

almeno che colle spese si allarga il campo dei piaceri. E quanto al tesoro, spero che non ritornerete alle vostre prime idee sulle ricchezze e sul danaro. Voi non dimenticate già che la ricchezza di cui parliamo consiste in produzioni permutabili; che queste produzioni agricole o manifatte sono spesso di tal natura, che non si può, nè anche volendo, ammassarle. Perciò fu immaginato un modo di disporne molto più vantaggioso; un modo che non solo conserva, ma aumenta queste produzioni.

GIANN. Che è adunque codesto maraviglioso segreto?

CUR. Voi non potrete comprenderlo bene senza alcune preliminari spiegazioni. In una società incivilita, gli uomini non possono, come nello stato di natura, sussistere della loro caccia, o dei frutti spontanei della terra; chè terre deserte non ve ne ha più; la coltura le ha distrutte; tutto è diviso; la proprietà ha tutto invaso.

GIANN. Quando la terra è così divenuta la possessione esclusiva del ricco, sembra che non vi sia più risorsa pel povero.

CUR. E che credete voi che il ricco faccia del suo bene?

GIANN. Il povero certamente non ne ricaverà che assai poco; ciò che danno le persone caritatevoli non è mai che una tenue parte di ciò che spendono.

CUR. Io sono ben lungi dal desiderare che il povero dipenda per vivere dalla carità dei ricchi. Non avvi forse per lui altro mezzo di conseguir la sua parte del loro avere, che quello di fare il mendicante?

GIANN. Nò ch' io mi sappia, se già non consente di rubare. - Ma nò, ora la intendo, ella vuol dire ch' egli guadagnerà lavorando, non è vero?

CUR. Quest'è appunto ciò che voglio dire. Il povero dice al ricco : Voi avete più che non fa d' uopo per bastare ai vostri bisogni, ed io sono senza risorsa. Deh datemi de' vostri beni una piccola parte che basti alla mia sussistenza. Io non ho da offrirvi in cambio che il mio lavoro. Ma esso farà più che compensare il sagrifizio che voi farete provvedendo al mio mantenimento mentre io lavorerò per voi.

GIANN. Ma non è l' uso di pagare delle mercedi agli operai in vece di mantenerli?

CUR. Torna lo stesso; perchè le paghe proveggono al mantenimento; la moneta rappresenta le cose di cui l' operajo ha bisogno, e per le quali può darla in cambio.

GIANN. Quindi si può supporre che l' operajo dica all' uom ricco: datemi l' alimento e il vestito, ed io produrrò per voi col mio lavoro altre cose da rimborsarvi.

CUR. Nè più nè meno; l' uomo ricco cambia coll' operajo l' opra già fatta per l' opera da farsi. Gli è così che acquista il dritto di comandare il lavoro del povero, e che aumenta la sua ricchezza col profitto che trae da questo lavoro.

GIANN. La è una risorsa pei poveri, lo confesso, ma pure non basta per soddisfarmi pienamente; perchè essi sono lasciati alla mercè dei ricchi; e se questi non volessero impiegarli, i poveri morrebbero di fame.

CUR. È vero; ma che farebbero poi i ricchi privi del loro soccorso?

GIANN. La ricchezza fornisce loro abbondantemente i mezzi di sussistere.

CUR. Ciò potrebbe darsi sulle prime; ma a lungo andare questa ricchezza sarebbe consumata. Le ricolte e i bestiami loro sarebbero mangiate; si logorerebbero i loro abiti, e le loro case cadrebbero in rovina.

GIANN. Ma le ricolte si rinnovellano d'anno in anno; si comperano nuovi abiti, e le case si ristaurano o si rifabbricano; i ricchi ottengono di leggieri tuttociò che desiderano.

CUR. Ma chi riproduce la ricolta? chi fa gli abiti nuovi? chi costruisce le case? I poveri. Senza il loro ajuto, nessuno potrebbe spendere fuor che ciò che attualmente possede, e qualora questa spesa fosse fatta, non resterebbe più nulla.

GIANN Ella ha ragione; è questa un'idea che mi ha sovente inquietato nella mia infanzia. Io credeva che mio padre andasse al meno in proporzione della spesa che facea; ma oggi comprendo che la ricchezza è riprodotta dal lavoro del povero, e che indi nasce una rendita annua.

CUR. Se il valore prodotto dall' operajo

sorpassa ciò ch' egli ha consumato, l' eccedente costituisce la rendita di colui che la impiega; e notate, di grazia, che la rendita non può essere ottenuta altrimenti che pel lavoro del povero.

GIANN. Io sapeva per verità ch' era necessario impiegare degli operaj a questo fine; ma non avea pensato a questa scambievolezza di utilità che ne risulta, e che rende il povero in gran parte indipendente dalla volontà del ricco.

CUR. Il ricco e il povero sono necessarii l' uno all' altro. È la favola delle membra e dello stomaco. Senza i ricchi, i poveri si morrebbero di fame; e senza i poveri, i ricchi sarebbero costretti di lavorare per vivere.

GIANN. È vero; ed ecco ciò ch' ella aveva in vista quando dicea che i ricchi aveano un miglior uso da fare dei beni loro, che non è di ammassarli.

ECONOMIA RURALE

DEL VALORE NUTRITIVO DEGLI ALIMENTI CHE SI DANNO AGLI ANIMALI

Non vi ha, dice il sig. Matteo di Dombasle, alcun ramo dell' arte agricola, nel quale regni maggior oscurità che nelle cognizioni che hanno rapporto con le proporzioni di materia nutritiva che contengono le diverse sostanze che si somministrano generalmente al nutrimento degli animali. Si fa consumar agli animali il fieno delle praterie naturali, il trifoglio secco, la medica, i grani, le radici di diverse specie, e senza che si ponga mente a determinare quale quantità di tale sostanza può rimpiazzare nella nutrizione una quantità determinata di un altro foraggio; o, in altri termini, in quale proporzione ciascuna di queste sostanze può contribuire alla nutrizione degli animali, relativamente al peso nel quale s' impiegano. Siccome di rado avviene che si usi, nelle amministrazioni agricole, di determinare a peso o a misura, la quantità delle diverse sostanze che consumansi giornalmente dagli animali, si concepisce facilmente che tutte le questioni di questa sorta sieno rimaste assolutamente vaghe ed indecise presso i coltivatori, e frattanto questa questione è senza dubbio una delle più importanti che possa presentarsi in tutta l' economia rurale; perchè soltanto dalla sua soluzione si potrà attribuire un valor positivo ai diversi prodotti dell' agricoltura, che sono destinati ad essere consumati nel podere, o a quelle materie che si possono acquistare per la stessa destinazione; mentre che egli è impossibile dall' altra parte di formarsi delle idee esatte sulle spese che cagiona il nutrimento degli animali, e per conseguenza sul valor reale dei prodotti animali di ogni specie, creati mediante la consumazione d' una quantità determinata di sostanze, se non si sa in quale proporzione queste sostanze concorsero al nutrimento degli animali.

A soddisfare adunque a questo bisogno presentiamo la seguente *tavola comparativa*, la quale dobbiamo al sig. Antoine, il quale era professore di agricoltura nel podere modello a Roville. Questa tavola presenta con esattezza i risultati finora ottenuti dai lavori e dalle indagini di diversi agronomi e chimici tedeschi e francesi, sul valore nutritivo paragonato con differenti sostanze somministrate in nutrimento agli animali.

—

DENOMINAZIONE degli alimenti	SECONDO										
	Kreissig	*Thaer*	*Gennerhausen*	*Pètri*	*Rieder*	*Weber*	*Krantz*	*André*	*Dombasle*	*Block*	Media
Buon fieno di prato	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
Sanofieno, medica, trifoglio, veccie, ec. disseccate	80	90	90	90	90	90	90	90	90	„	89
» verdi	500	„	„	„	450	450	„	„	„	„	466
Cavoli bianchi	„	„	„	„	600	600	„	„	„	„	600
Paglia di frumento	400	450	500	360	500	„	„	„	„	200	401
Paglia di segala	400	660	660	500	„	„	„	„	„	200	484
Paglia di avena	300	190	190	200	„	150	„	„	„	200	205
Paglia di orzo	300	150	150	180	„	„	„	„	„	200	196
Paglia di piselli	250	130	„	200	„	„	„	„	„	165	186
Paglia di veccie	250	120	„	200	„	„	„	„	„	165	183
Paglia di lenti	250	130	„	200	„	„	„	„	„	„	193
Paglia di fave	„	„	„	200	„	„	„	„	„	„	200
Paglia di saraceno	„	„	„	200	„	„	„	„	„	„	200
Paglia di topinambur	„	„	„	190	„	„	„	„	„	„	190
Radici di patate crude	200	200	„	200	„	„	127	„	187	„	185
Radici di patate cotte	„	„	„	„	„	„	„	„	173	„	173
Foglie delle patate	„	„	„	300	„	„	„	„	„	„	300
Radici di bietole ordinarie	250	460	460	400	„	„	„	„	261	„	366
Radici » bianche o di Slesia	„	„	„	„	„	„	„	„	220	„	220
Radici » con le loro foglie	460	„	„	„	„	„	„	„	„	„	460
Radici di navoni	„	524	525	„	525	500	„	„	„	„	517
Radici di carotte	250	266	266	„	270	266	266	„	307	„	270
Radici di cavolirape	600	„	„	200	„	300	„	„	„	„	366
Radici di rutabaga	„	300	350	„	370	„	„	350	„	„	343
Rutabaga con le foglie	460	„	„	„	„	„	„	„	„	„	460
Grani di segala	„	71	„	55	52	„	65	„	„	55	55
Grani di frumento	„	64	„	52	„	„	44	„	„	27	47
Grani di orzo	„	76	„	61	52	„	„	„	47	33	54
Grani di veccie	25	„	„	54	„	„	„	„	„	„	39
Grani di avena	50	86	„	71	55	„	„	„	„	40	60
Grani di pisello	25	66	„	54	47	„	„	„	„	30	44
Grani di fave	25	73	„	54	50	„	„	„	„	„	50
Grani di saraceno	„	„	„	64	„	„	„	„	„	„	64
Grani di granoturco	„	„	„	52	„	„	„	„	„	„	52
Panello di lino	„	„	„	„	„	„	„	„	57	„	57
Panello di olio in generale	50	„	„	„	„	„	„	„	„	„	50
Trifoglio andato in semenza	„	„	„	180	„	„	„	„	„	193	186
Pula o loppa di segala e d'orzo	„	„	„	„	„	„	„	„	„	193	193
Guaine di trifoglio secco	„	„	„	„	„	„	„	„	„	108	108
Guaine di prato secco	„	„	„	„	„	„	„	„	„	108	108
Fieno di trifoglio in fiore	„	„	„	„	„	„	„	„	„	100	100
Fieno prima della fioritura	„	„	„	„	„	„	„	„	„	83	83
Crusca di frumento	„	„	„	105	„	„	„	„	„	„	105
Crusca di segala	„	„	„	109	„	„	„	„	„	„	109

VARIETÀ

IGIENE

PERICOLI DEL PIOMBO E DEL RAME

Il piombo, che il popolo riguarda come il più pesante dei corpi, benchè altri metalli abbiano un peso più che doppio; il piombo è muto, non possede la facoltà sonora, carattere distintivo di quasi tutti i metalli, ed è molle a segno che si può rigarlo facilmente coll' unghia, mentre per lo stagno è necessario un ago da cucire, il quale non riga più lo zinco, perchè dotato di maggior durezza.

Sono notissimi gli usi moltiplicati, ai quali serve il piombo, cominciando dal tetto degli edifizii che ricopre, giù fino sotterra ai tubi, che ci trasportano l' acqua ed i gaz, non escluso l' utile divertimento della caccia, e gli spaventosi rivi di sangue, che fa scorrere sui campi di battaglia. Ma tutti poi non sanno che il piombo è la base del *litargirio*, dello *zucchero di Saturno*, *della cerusa* o *biacca* e di altri sali, del *minio*, e simili sostanze di grandissimo uso nelle arti. E tra tutte una delle più importanti nelle manifatture delle tele dipinte nelle quali serve di *mordente* per fissare i colori, è il sale o zucchero di Saturno, così detto dal suo sapore dolcissimo, e dall' essere stato il piombo dedicato a Saturno dagli Alchimisti, razza di dotti matti, i quali si lusingarono per tanto tempo di far l' oro, e di poter vivere immortali col guarirsi da tutte le malattie.

Questo zucchero si forma artificialmente con piomob alterato precedentemente dall' aria, o dall' umidità, e con aceto, e nel linguaggio ingegnoso ed espressivo della scienza chiamasi *acetato di piombo*, ossia i chimici vi dicono che è una combinazione intima dell' *acido acetico* col *protossido di piombo*. Sappiate ora che questo sale dolcissimo è un potente veleno, benchè le due sostanze componenti, prese separatamente non siano nocive; essendo legge fondamentale in chimica, che il corpo composto acquista proprietà, che non avevano punto i compònenti. Il sale di cucina, ad esempio, risulta dalla riunione chimica di due corpi molto velenosi, di cui uno è la soda, sostanza bianca di un aspetto salino, la quale altera e distrugge facilmente i tessuti animali, e l'altro è una specie di aria o vapore verdastro chiamato *gas cloro*, egualmente nocivo ove si respiri in una camera chiusa, e questi due corpi combinandosi chimicamente, ossia intimamente, generano il *cloruro di sodio* (*idroclorato di soda*, *muriato di soda*, o *sale comune*); eppure questo sale è una delle sostanze più omogenee al nostro corpo, e per noi altrettanto preziosa quanto l' acqua.

Essendo giovinetto affatto, mi ricordo che in uno di que' divertimenti geniali proprii di quella età lietissima, avendo per caso versate alcune goccie d'aceto in un vasellino di piombo, maravigliai la domane nel sentirne il gusto dolcissimo, sicchè intintovi del pane e lasciatolo seccare, parevami di essere inventore d' una nuova specie di semplici e gratissimi zuccherini; ma i violenti dolori che n' ebbi quindi a soffrire per aver gustato simili cattivi confetti, mi tolsero ogni illusione sul conto di questo mio nuovo trovato. Studiando poi col tempo per dovere e per inclinazione gli elementi della chimica generale, scienza così utile ed amena, imparai che il sapor dolce del sale di Saturno avea realmente somministrato l' idea ad alcuni mercanti di vino d' introdurre tale sostanza in varie dosi nei recipienti, botti, o bottiglie per correggere nel vino la disgustosa contratta acidità, e comunicargli ad un tempo quel gusto piacevole noto nel commercio vinario, e nel linguaggio degli albergatori col nome di *amabile*. Questo abuso diede luogo a funesti accidenti, giacchè chi beve di simile vino, in cui siasi stemperato un pò di zucchero di Saturno, va soggetto a dolori violentissimi. Ma la scienza somministrandoci mezzi pronti e facili per riconoscere simili frodi, ebbero luogo processi criminali che dovrebbero porre un freno salutare a questi ingordi e barbari negozianti, mentre in paesi come i nostri, dove abbondano i vigneti d' ogni maniera, dovrebbero essere assolutamente ignoti questi delitti contro la pubblica sanità; attentati che chiamano sulla testa de' rei tutto il rigor delle leggi.

Ora un altro gravissimo inconveniente che mi venne fatto di scoprire in questi giorni a proposito del piombo, e di cui godo di essere stato io

stesso la vittima, è il pessimo uso quasi generale in molti paesi di lavare le bottiglie con pallini di piombo, volgarmente *dragea*, ossia migliaruola, parecchi grani della quale vi restano poi per inavvertenza, o forse a bella posta pei motivi suddetti, come fanno anche alcuni scellerati venditori di aceto, i quali v'introducono rame per un fine analogo; oppure lo falsificano ordinariamente con olio di vetriolo. Scelte a caso otto bottiglie ripiene di vino, da un maggior numero, ritrovai in tutte parecchi grossi pallini di piombo (in una sola perfino nove), e bevuto un mezzo bicchiere ordinario di tal vino, ne provai acuti dolori di ventre. Forse questi venditori di vino sono innocenti, o solo negligenti, e non voglio crederli assolutamente rei; ma sappiano, che il lungo soggiorno della migliaruola in una piccola bottiglia di vino, può dar luogo ai più funesti disordini, specialmente in un corpo debole od infermiccio; e per me oso richiamare altamente su questo punto l'attenzione del pubblico, giacchè trattandosi della sanità, il primo e più prezioso dei beni materiali che Iddio ci concede quaggiù, e senza di cui gli altri sono tanti zero non preceduti da una cifra significativa, non vi deve essere *parvità di materia*, come dicono gli Scolastici, e non valendo punto il dire semplicemente che io non annunzio cose nuove. E riflettete meco diffatto, se il piombo da caccia, nelle bottiglie specialmente destinate a conservare lungo tempo il vino, possa essere innocente, mentre a parte il sale di Saturno, che ivi si forma per la combinazione naturale dell'acido acetico, che si trova più o meno nel vino stesso, col piombo che si ossida così facilmente, stando nell'umido; a parte questo sale velenoso, la migliaruola contiene inoltre una porzione varia (più o meno secondo la qualità del piombo) di arsenico, metallo terribile, la cui più piccola dose può produrre orribili convulsioni, e perfino la morte stessa. E notate che l'aggiunta dell'arsenico al piombo destinato agli usi della caccia, è necessaria per potergli dare la forma sferica. Procurate dunque di lavare le bottiglie con altra sostanza, con sabbia selciosa ad esempio, e si abbandoni ormai l'uso perniciosissimo della *dragea*. Nè mi si opponga la piccola dose di arsenico e di sale di Saturno che può unirsi al vino nei pochi pallini di piombo che possono trovarsi in fondo delle bottiglie per caso o per negligenza, giacchè, oltre l'esperienza funesta, sappiamo altrimenti che particelle piccolissime di materia operano talvolta energicamente sul nostro corpo, più o meno, è vero, secondo i temperamenti e certe predisposizioni naturali, come vediamo appunto evidentemente nel fatto degli odori di alcune sostanze, *muschio* ad esempio, *stercus diaboli* ec. Nè crediate già che una sostanza debba sempre essere innocente sul vostro corpo perchè una volta non produsse effetto sensibile su di voi; e poi non dimenticate la varietà dei temperamenti, per cui osserviamo tuttodì così variata l'azione degli alimenti, e dei rimedii nei diversi individui. Il piombo è un metallo pericoloso, e sotto qualunque forma penetri nel nostro corpo, produce sempre effetti funesti. Sono nocivi i vapori che esala il piombo fuso, e quelle stesse particelle di piombo che si dissolvono negli alimenti grassi o acidi preparati nei vasi di terra ordinarii, la cui vernice è un ossido di piombo, danno luogo a coliche sorde, effetto di lento avvelenamento, la cui origine ci è sovente affatto ignota.

E qui per terminare con maggior frutto queste poche righe sugl' inconvenienti del piombo, permettetemi ancora un brevissimo cenno su d' un'altra precauzione non meno importante, e la cui trascuranza dobbiamo pur troppo lamentare sovente; questi punti di pubblica igiene (la miglior parte della medicina) non sono mai abbastanza ripetuti ed inculcati, e pare quasi una necessaria fatalità che accada qualche sinistro di tanto in tanto per richiamarvi sopra la pubblica attenzione, come abbiamo fatto altra volta pel vapore del carbone.

Il popolo crede buonamente di non aver a temere i danni del *verderame* quando prepara i suoi alimenti in vasi rivestiti internamente di stagno; anche questo è un errore fatale, simile quasi a quello di credere che la così detta *carbonina* non sia nociva nella camera chiusa, quando è stata precedentemente ben accesa; io chiamo anche qui l' attenzione dei lettori di questo foglio popolare, e ripeto con quanto ho di voce la formola, con cui ho veduto chiudersi tutti gli editti pubblici in Brusselles: Q. O. S. L. D., che mi si disse significare: *Qu' on se le dise.* (Che l'un l'altro se lo dica). Sì, ripetiamolo pure a tutti i nostri amici e conoscenti, col fatto precedente del piombo da caccia, l' intonacatura interna di stagno non vi guarentisce che ben imperfettamente, anzi sovente è nociva affatto, perchè il popolo persuaso dell'efficacia di questa veste interna, vi lascia poi raffreddare e soggiornare gli

alimenti con tranquilla imprudenza e con grave scapito della sanità. Risulta da molte esperienze che il verderame si forma pel solo raffreddarsi degli alimenti, e nei soli punti di contatto dell'aria colle sostanze acide o grasse; epperò possiamo preparare e far cuocere le vivande in vasi di rame anche non rivestiti di stagno e senza pericolo, purchè, notate bene, qui sta la sola indispensabile precauzione, *non vi si lascino raffreddare o soggiornare nè punto nè poco*; e ne abbiamo una prova nei confettieri, i quali preparano continuamente i zuccherini d'ogni maniera con frutti acidi e simili in vasi di rame non *istagnati*, benchè anche questi operai devono usare ogni possibile diligenza nel non lasciar mai raffreddare o riposare i liquidi in simili recipienti. L'ignoranza di questi fatti od una colpevole negligenza ci fanno deplorare frequentemente i più tristi disordini sanitarii, specialmente nelle cucine degli alberghi e trattori, con grandissimo danno dei loro stessi padroni, molte persone abbandonando, o non osando frequentare simili comode mense per paura appunto del *verderame*, o vino alterato, sicchè è quasi proverbiale che il vitto dei trattori non è molto sano. E quindi, finchè una compita educazione popolare ben intesa non può ancora ovviare efficacemente a tanti disordini, sarebbe cosa utilissima per la pubblica sicurezza sanitaria che si facessero di tanto in tanto visite davvero con gravi castighi ai pubblici alberghi, trattori, venditori di vino, aceto e simili, verificando all'improvviso la bontà delle vivande coi semplici e sicuri metodi chimici, coi quali possiamo riconoscere nell'istante le più piccole porzioncelle di sostanze nocive, introdottevi per frode o per negligenza colpevole; quasi come si fa in parte pei prestinai e venditori di altri commestibili.

Conchiudiamo finalmente che se la durata media della vita dell'uomo si è notevolmente allungata, da un mezzo secolo specialmente, e se la pubblica sanità è di gran lunga migliore, e le malattie direi anche non sono più così crudeli, ed i popoli colti non sono più flagellati come nei passati tempi da tante varietà di pestilenze (non tenendo conto del *colera* per alcune mie ragioni particolari) questi immensi benefizii che godiamo senza riflettervi, sono dovuti ad un complesso di fatti, e precauzioni dettate dalla moderna igiene e civiltà, quali sono ad esempio l'introduzione del vaccino, i progressi della medicina e chirurgia specialmente, il vitto più sano, una maggior temperanza e maggior pulizia nelle abitazioni e negli abiti e lingerie in modo particolare; per non citare altre cause salutari, come sono, per esempio, i tanti istituti di pubblica beneficenza, e la maggior coltura e tranquillità di animo; il mondo più civile non essendo più scosso con tanta frequenza da quei moltiplici avvenimenti straordinarii, generatori di odii perpetui nelle famiglie, e guerre civili, e simili orrori proprii di quell'età procellosa. Siano dunque rese le dovute grazie alla divina Provvidenza, ed apriamo il cuore alle liete speranze di altri nuovi ed importanti miglioramenti!

G. F. Baruffi.

GHERARDO FRESCHI COMPIL.

Per chi riceve il Giornale immediatamente dalla Tipografia, e negozj librarj dell'Editore in S. Vito, Portogruaro e Pordenone, il prezzo dell'annua associazione è di L. 6.90. Per chi lo riceve franco a mezzo della Posta è di L. 8.90. Ogni altro recapito, o mezzo di spedizione, sta a carico del Socio. Le associazioni si ricevono presso i principali Librai, non che presso gli II. RR. Ufficj Postali, e presso la Tipografia e negozj dell'Editore. — Le lettere, e i gruppi vorranno essere mandati franchi di porto in San-Vito alla Tipografia Pascatti.

L'Amico del Contadino fa cambj con qualunque giornale nazionale od estero.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, PASCATTI TIPOGRAFO EDITORE.